O manual da IMPRESSA C5

Dokumentação de fácil utilização
TÜV SÜD
DocCert
Documentação verificada
compreensível
completa
segura
Teste voluntário de acordo com a norma TPS PPP 13010

O »Manual da IMPRESSA« recebeu a marca do instituto alemão independente de controlo TÜV SÜD devido à sua fácil compreensão, pelo seu conteúdo completo e pela sua segurança.

A sua IMPRESSA C5

Elementos de comando e acessórios 4
Utilização conforme a finalidade 6
Pára a sua segurança 6
O manual da IMPRESSA C5 9
Descrição dos símbolos ... 10
Seja bem-vindo ao mundo da JURA! 11
1 IMPRESSA C5 – Click & Drink 12
Finalmente o café dos seus sonhos ... 12
Click & Drink ... 12
JURA na Internet ... 13
Knowledge Builder ... 13
2 Preparação e colocação em funcionamento 14
Volume de fornecimento ... 14
Instalar ... 14
Encher depósito de água ... 14
Encher reservatório de café ... 15
Primeira colocação em funcionamento ... 15
Colocar e activar o filtro ... 17
Medir e ajustar a dureza da água ... 18
Ajustar o moinho ... 20
Ligar ... 21
Desligar (stand-by) ... 21
3 Conheça as opções de comando 22
Preparação premindo simplesmente um botão ... 22
Ajuste único durante a preparação ... 23
Ajuste permanente de acordo com o tamanho da chávena ... 24
4 Receitas 26
5 Preparação premindo simplesmente um botão 32
Dicas para baristas ... 32
Espresso ... 33
Café ... 34
Cappuccino ... 34
Café pré-moído ... 35
Espuma de leite ... 36
Água quente ... 37

6 Ajustes permanentes de acordo com o tamanho da chávena 38

7 Ajustes permanentes no modo de programação 39

Tempo de desligamento programável 39

8 Conservação 41

Sugestões para a conservação 41

Lavar o aparelho 41

Mudar o filtro 42

Limpar o aparelho 43

Descalcificar o aparelho 45

Lavar o bocal simples para Cappuccino 48

Limpar o bocal simples para Cappuccino 48

Descalcificar o depósito de água 50

9 Cartucho de filtro CLARIS plus – Água para um café perfeito 51

Água fresca como de uma nascente 51

Água – sempre acabada de filtrar e saudável 51

A qualidade não reconhece compromissos 51

Água filtrada »just in time« 52

10 »A especialidade do leite« 59

Especialidades com leite na moda 59

Espumar como um profissional 59

11 Acessórios e serviço pós-venda 61

12 Mensagens do campo de conservação e do display de símbolos 71

13 Eliminação de falhas 73

14 Transporte e eliminação ecológica 74

Esvaziar o sistema 74

Transporte 75

Eliminação ecológica 75

15 Dados técnicos e valores orientativos 76

Dados técnicos 76

Ajustes básicos no modo de programação 77

16 Tecnologias-chave e o sortido IMPRESSA 78

17 Endereços da JURA 83

Índice remissivo 85

Elementos de comando e acessórios

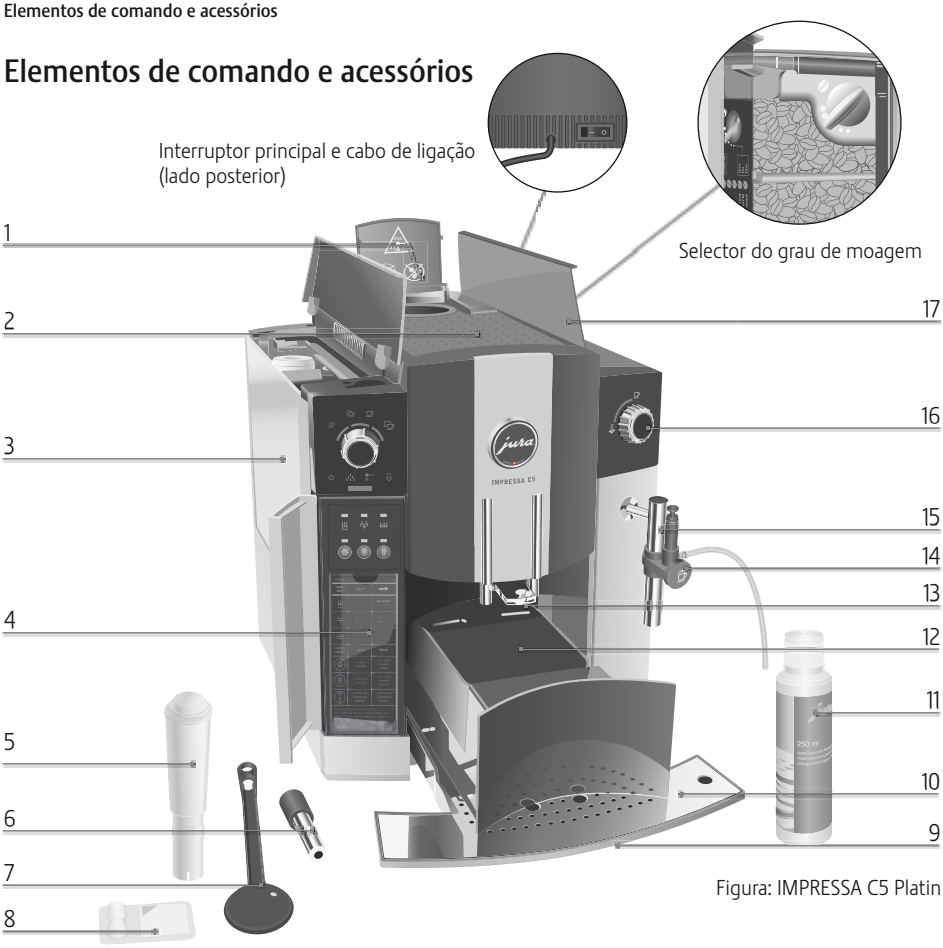
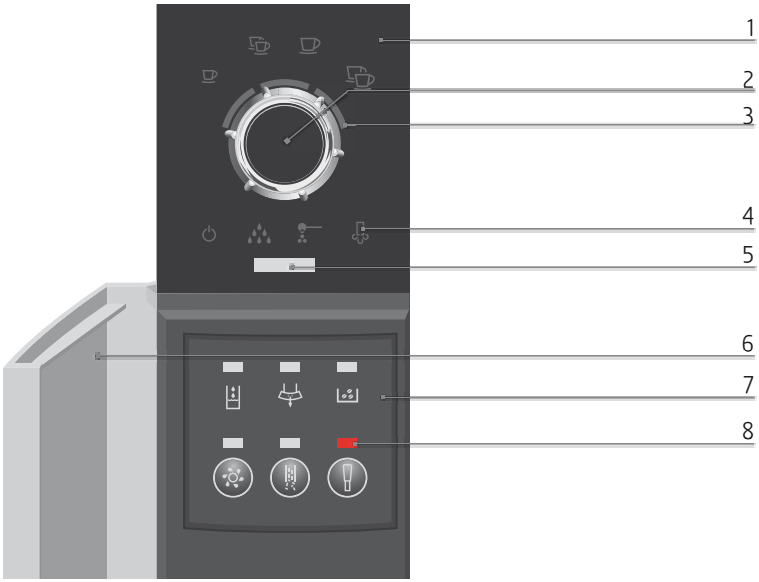


Figura: IMPRESSA C5 Platin

1	Funil para o enchimento de café pré-moído	10	Plataforma para chávena
2	Assento de chávenas	11	Produto de limpeza JURA para Cappuccino
3	Depósito de água com indicador de nível	12	Gaveta com reservatório de borras de café
4	Vista geral das indicações de conservação	13	Bico de saída de café com altura ajustável
5	Cartucho de filtro CLARIS plus	14	Bocal simples para Cappuccino com tubo de sucção do leite
6	Bico de água quente	15	Connector System© para a mudança de bicos
7	Colher de dosagem de café pré-moído	16	Selector para a preparação de água quente e leite
8	Pastilhas de limpeza JURA	17	Reservatório de café, tampa protectora do aroma
9	Bandeja de colecta de água		



Display de símbolos

1	Display de símbolos
2	Rotary Switch
3	Segmentos luminosos
4	Símbolos
	1 espresso
	2 espressos
	1 café
	2 cafés
	Liga/desliga
	Conservação
	Café pré-moído
	Vapor

Campo de conservação

5	Indicação de conservação
6	Porta de conservação
7	Campo de conservação
8	Indicações
	Depósito de água
	Reservatório de borras de café
	Reservatório de café
	Tecla de limpeza
	Tecla de descalcificação
	Tecla do filtro

Utilização conforme a finalidade

O aparelho foi concebido e construído para o uso doméstico. Ele destina-se à preparação de café e ao aquecimento de leite e água. Qualquer outra forma de utilização é considerada incorrecta. A JURA Elektroapparate AG não assumirá quaisquer responsabilidades pelas consequências de uma utilização não conforme a sua finalidade.

Antes da utilização do aparelho, leia e cumpra rigorosamente estas instruções. Mantenha o presente manual nas proximidades da IMPRESSA e entregue-o, se for o caso, ao próximo proprietário.

Pára a sua segurança

Leia atentamente e respeite as importantes instruções de segurança apresentadas a seguir.
Assim, evita-se o perigo de morte por choque eléctrico:

- Nunca utilize o aparelho se este ou o seu cabo de ligação à rede apresentar danos.
- Em caso de sinais de danos, como, por exemplo, cheiro a queimado, desligue o aparelho imediatamente da rede e entre em contacto com o serviço pós-venda da JURA.
- Se o cabo deste aparelho vier a ser danificado, o mesmo tem de ser reparado directamente pela JURA ou por um posto autorizado de serviço pós-venda da JURA.
- Certifique-se de que a IMPRESSA e o cabo de ligação não se encontram nas proximidades de superfícies quentes.
- Preste atenção para que o cabo de ligação não seja prensado nem encostado a arestas vivas.
- Não abra, não repare, nem efectue qualquer alteração não descrita no manual da IMPRESSA. O aparelho contém peças condutoras de corrente eléctrica. Se ele for aberto, isso representará perigo de morte. As reparações apenas devem ser executadas por postos autorizados de serviço pós-venda da JURA. Apenas devem ser utilizadas peças sobressalentes e acessórios originais.

Perigo de queimaduras e escaldaduras em todas as saídas e no bocal:

- Coloque o aparelho fora do alcance de crianças.
- Não toque em peças quentes. Utilize os punhos previstos.
- Tenha atenção para que o respectivo bocal esteja correctamente montado e limpo. Numa montagem incorrecta ou em caso de entupimento, o bocal ou as peças do bocal podem soltar-se.

Um aparelho danificado não é seguro e poderá ser causa de incêndio ou ferimentos. Para evitar danos e consequentes perigos de ferimentos e incêndio:

- Nunca deixe o cabo de ligação pendurado. O cabo de ligação poderá representar perigo de queda ou poderá ser danificado.
- Proteja a IMPRESSA contra elementos climáticos como chuva, geada ou raios solares directos.
- Não mergulhe a IMPRESSA, o seu cabo ou as suas ligações em água.
- Não coloque a IMPRESSA ou as suas peças na máquina de lavar loiça.
- Antes de efectuar trabalhos de limpeza na IMPRESSA, desligue-a através do interruptor principal. Limpe a IMPRESSA sempre com um pano húmido, mas nunca molhado. Proteja-a contra salpicos de água constantes.
- Conecte o aparelho apenas a uma fonte de electricidade, conforme indicado na placa de características. A placa de características está localizada no lado inferior da sua IMPRESSA. Para mais informações sobre os dados técnicos, consulte o capítulo 15 »Dados técnicos e valores orientativos«.
- Utilize apenas os acessórios originais de conservação da JURA. Os acessórios não recomendados expressamente pela JURA podem danificar a IMPRESSA.
- Não utilize grãos de café tratados com aditivos ou caramelizados.
- Encha o depósito de água apenas com água limpa e fria.
- Em caso de ausência por um período de tempo prolongado, desligue o aparelho no interruptor principal.

As pessoas, inclusivamente as crianças, que

- não estão aptas a utilizar o aparelho devido
- às suas faculdades mentais ou à sua inexperiência

não devem utilizar o aparelho sem a supervisão ou orientação de uma pessoa responsável.

Segurança na utilização cartuchos do filtro CLARIS plus:

- Guarde os cartuchos do filtro CLARIS plus fora do alcance de crianças.
- Guarde os cartuchos do filtro CLARIS plus num lugar seco na embalagem fechada.
- Proteja os cartuchos contra o calor e a acção directa da luz do Sol.
- Não utilize cartuchos de filtro CLARIS plus que estejam danificados.
- Não abra os cartuchos de filtro CLARIS plus.

O manual da IMPRESSA C5

Tem às mãos o manual da sua IMPRESSA C5. As informações contidas neste manual o ajudará a conhecer sua IMPRESSA de forma rápida e segura, com toda a sua diversidade de funções.

O capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento« mostra passo-a-passo como montar e preparar a IMPRESSA para o funcionamento.

O capítulo 3 »Conheça as opções de comando« é especialmente recomendado na fase de familiarização com a sua IMPRESSA. Esse capítulo convida o utilizador a descobrir activamente toda a gama de possibilidades para um prazer individual ao preparar o seu café.

Para a JURA, café e especialidades de café estão no centro das atenções. Por esse motivo, colocamos à disposição no capítulo 4 »Receitas« algumas ideias deliciosas especialmente seleccionadas para você.

Todos os demais capítulos destinam-se a consultas posteriores.

Aproveite as informações contidas no manual da
IMPRESSA C5, torne-se um profissional na preparação de café, torne-se um verdadeiro barista!

Descrição dos símbolos

Advertências

CUIDADO	Cumpra sempre as informações assinaladas com CUIDADO ou ATENÇÃO e os respectivos criptogramas. A palavra **ATENÇÃO** alerta para eventuais ferimentos graves e a palavra **CUIDADO** alerta para eventuais ferimentos ligeiros.
CUIDADO	CUIDADO alerta sobre comportamentos que podem causar danos na máquina.

Simbologia utilizada

i	Informações e sugestões para facilitar ainda mais o manuseamento da sua IMPRESSA.
@	Referências à oferta on-line da JURA com informações interessantes e úteis: www.jura.com
►	Solicitação de acção. Aqui o utilizador é solicitado a executar uma acção.

Seja bem-vindo ao mundo da JURA!

Prezado cliente,

Muito obrigado pela confiança demonstrada ao adquirir a sua máquina JURA IMPRESSA. Os nossos aparelhos, produzidos na Suíça, já receberam a aprovação crítica e independente de testadores de produtos e júris em concursos de design. Não medimos esforços para que esta máquina inteiramente automática para 2 chávenas de café/espresso venha entusiasmar por muitos anos não somente a si mesmo, mas também a sua família e as suas visitas. Basta premir o botão para obter um café perfeito.

No manual da sua IMPRESSA, aprenderá tudo o que deve saber sobre o manuseio e os ajustes personalizados. Encontrará nele também a solução para problemas com calcário e dicas importantes para cuidar bem da máquina. De forma especial, gostaríamos de despertar a sua fantasia com atraentes receitas de café e convidá-lo a aproveitar diariamente a variada gama de funções da sua máquina inteiramente automática da JURA.

Desejamos-lhe muitos momentos de prazer e satisfação com a sua IMPRESSA.

Com os melhores cumprimentos

Emanuel Probst
General Manager

1 IMPRESSA C5 – Click & Drink

Finalmente o café dos seus sonhos

Para a JURA, é primordial o desenvolvimento de aparelhos da mais alta qualidade, capazes de retirar o melhor do café, independentemente da sua mistura e do tipo de torrefação. Isso é possível graças ao nosso sistema de fervedura prévia singular e muito amor pelos detalhes.

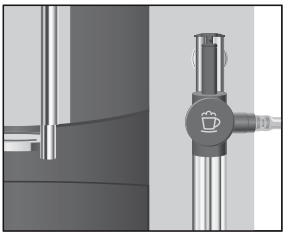
Click & Drink

A IMPRESSA C5 demonstra que o prazer perfeito de um bom café é algo muito simples e agradável. Com o aperfeiçoamento da linha compacta IMPRESSA, redefinimos o conceito de um bom café, com um design que não deixa por menos. Destaque especial merece a filosofia de manejo simples. De forma fácil e intuitiva, é possível seleccionar a especialidade de café desejada através de um simples elemento de comando.

- Click & Drink
  Graças à filosofia revolucionária de um botão com o Rotary Switch maneiro, basta premer um botão para obter o prazer perfeito de um bom café. Rode simplesmente o selector para seleccionar entre café e espresso, entre uma ou duas chávenas. Click – e deleite, apenas alguns segundos depois.

- Indicações
  As indicações claras brilham em vermelho nobre e orientam o utilizador. Bem perto do Rotary Switch, encobertas decentemente, encontra-se as teclas de conservação com as suas indicações luminosas.

- Bico de saída de café com altura ajustável
  Tanto faz se uma chávena pequena para espresso ou uma grande chávena de café no pequeno almoço: o bico de saída de café com altura ajustável entre 65 e 111 mm pode ser adequada a chávenas de todos os tamanhos. Isso evita respingos de café sobre o aparelho e garante um creme delicioso. Ele impressiona também pelo seu design nobre e pela alta qualidade perceptível no tacto.



- Connector System©
  O Connector System© permite a utilização do bocal standard simples para Cappuccino, de um bico de água quente para um jacto uniforme de água e opcionalmente de um bico de espuma de 2 níveis ou do bocal profissional para Cappuccino para uma espuma perfeita de leite ou para leite quente.

Mais informações podem ser obtidas no capítulo 11 »Acessórios e serviço pós-venda«.

JURA na Internet

Visite-nos na Internet.

@ No endereço www.jura.com encontrará informações actuais interessantes sobre a sua IMPRESSA e sobre o tema café.

Knowledge Builder

Poderá conhecer a sua IMPRESSA C5 de forma divertida no PC.

@ O Knowledge Builder está à sua disposição no endereço www.jura.com. O seu amigo interactivo LEO o ajudará, explicando as vantagens e como utilizar a sua IMPRESSA.

2 Preparação e colocação em funcionamento

Este capítulo fornece-lhe as informações necessárias para a utilização correcta da sua IMPRESSA. Ele explica como preparar a sua IMPRESSA passo-a-passo para a sua primeira utilização.

Volume de fornecimento

Foram fornecidos os seguintes componentes:

- A sua máquina de café JURA IMPRESSA inteiramente automática
- Cartucho de filtro CLARIS plus
- Produto de limpeza JURA para Cappuccino
- O Welcome Pack, que contém:
  - O manual da IMPRESSA C5
  - IMPRESSA C5 – Resumo das informações mais importantes
  - Tubo de sucção do leite
  - Pastilhas de limpeza JURA
  - Colher de dosagem de café pré-moído
  - Bico de água quente
  - Vareta de teste Aquadur®
  - Vista geral das indicações de conservação em vários idiomas

Guarde a embalagem da IMPRESSA. Ela serve como protecção para o transporte da máquina.

Instalar

Ao instalar a sua IMPRESSA, respeite os seguintes pontos:

- Coloque a IMPRESSA sobre uma superfície horizontal e insensível à água.
- Escolha um local no qual a sua IMPRESSA fique protegida contra sobreaquecimento.

Encher depósito de água

Para garantir o bom sabor do café, recomendamos a mudança diária da água.

CUIDADO

Leite, água mineral ou outros líquidos podem danificar o reservatório de água ou o aparelho.

- ▶ Encha o reservatório de água exclusivamente com água limpa e fria.

- ▶ Abra a tampa do depósito de água.
- ▶ Remova o depósito de água e lave-o com água fria.
- ▶ Encha o depósito de água com água fria da torneira e coloque-o novamente no aparelho.
- ▶ Feche a tampa do depósito de água.

Encher reservatório de café

O reservatório de café possui uma tampa protectora do aroma. Ela preserva o aroma dos grãos de café por mais tempo.

CUIDADO

Grãos de café, tratados com aditivos (por exemplo, açúcar) e cafés pré-moídos ou secados por congelamento danificam o moinho.

- ▶ Encha o reservatório de café somente com grãos não tratados.

- ▶ Abra a tampa do reservatório de café e remova a tampa protectora do aroma.
- ▶ Remova sujidade e corpos estranhos eventualmente existentes no reservatório de café.
- ▶ Em aparelhos novos, encontra-se uma folha de papel informativa. Remova essa folha de papel.
- ▶ Coloque os grãos no reservatório, feche a tampa protectora do aroma e a tampa do reservatório.

Primeira colocação em funcionamento

⚠

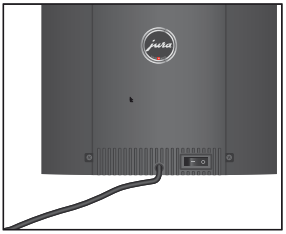
ATENÇÃO

Perigo de morte por choque elécrico se a máquina for utilizada com cabo de ligação à rede danificado.

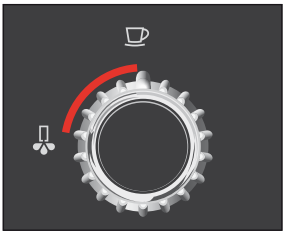
- ▶ Nunca utilize o aparelho se o cabo de ligação à rede apresentar danos.

Pré-requisito: o depósito de água está cheio.

- ▶ Remova a película de protecção do display de símbolos.
- ▶ Encaixe a ficha da rede na tomada.

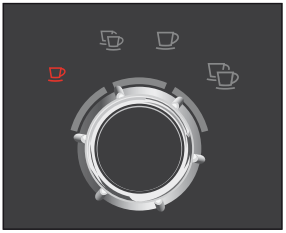


► Ligue a IMPRESSA através do interruptor principal no lado posterior do aparelho.
O símbolo Liga/Desliga acende-se (stand-by).
► Prima o Rotary Switch para ligar a IMPRESSA.



O segmento luminoso do selector pisca.

► Coloque um recipiente sob o bocal simples para Cappuccino.
► Abra o selector.
O segmento luminoso do selector acende-se. O sistema é enchido com água. Ocorre a saída de um pouco de água pelo bocal simples para Cappuccino.
O processo pára automaticamente. O segmento luminoso do selector pisca.
► Feche o selector.
O símbolo »Conservação« pisca enquanto o aparelho estiver a aquecer. O símbolo »Conservação« acende-se.
► Coloque um recipiente em baixo do bico de saída de café.
► Prima o Rotary Switch.
O aparelho inicia alavagem, que é parada automaticamente.
»1 espresso« acende-se e a IMPRESSA está pronta para funcionar.



i Após a preparação do primeiro café, pode acontecer da indicação de conservação e da indicação »Reservatório de café« piscarem, devido ao facto do moinho ainda não estar completamente cheio com grãos de café. Nesse caso, prepare mais um café.

Colocar e activar o filtro

A sua IMPRESSA não precisará mais ser descalcificada se utilizar o cartucho de filtro CLARIS plus.

i Efectuar a função »Colocar o filtro« sem interrupções. Assim ficará garantido o bom funcionamento da sua IMPRESSA.

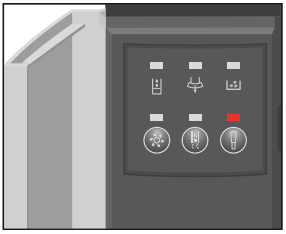
@ Poderá experimentar o procedimento »Colocar o filtro« também na Internet. Visite na página www.jura.com o Knowledge Builder.

Mais informações podem ser obtidas no capítulo 9 »Cartucho de filtro CLARIS plus – Água para um café perfeito«.

- ▶ Retire o cartucho de filtro CLARIS plus da embalagem.
- ▶ Remova e esvazie o depósito de água.
- ▶ Abra o suporte e encaixe o cartucho no depósito de água, pressionando-o levemente.
- ▶ Feche o suporte do filtro. Ouvirá o encaixe do filtro.
- ▶ Encha o depósito de água com água fria da torneira e coloque-o novamente no aparelho.

i O filtro deverá também ser mudado após dois meses. Controle o tempo de utilização no disco da data no suporte do cartucho.

Pré-requisito: a sua IMPRESSA está desligada (stand-by).



- ▶ Abra a porta de conservação.
- ▶ Prima a tecla »Filtro« **até** a indicação »Filtro« se acender.

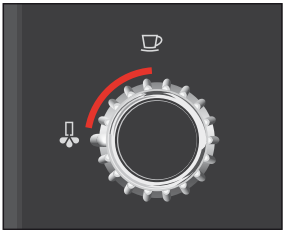
► Rode o Rotary Switch até os 3 segmentos luminosos acima do mesmo se acenderem.

i Quando os 3 segmentos luminosos se acendem, o filtro está activado. Se nenhum dos segmentos luminosos se acender, o filtro não está activado.

► Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.
O segmento luminoso do selector pisca.

► Coloque um recipiente (de pelo menos 500 ml) sob o bocal simples para Cappuccino.

► Caso o tubo de sucção do leite esteja montado, remova-o.



► Abra o selector.
É iniciada a lavagem do filtro. O segmento luminoso do selector acende-se.

i A água pode apresentar uma leve alteração da cor. Isso não é prejudicial à saúde e não altera o sabor.

A lavagem do filtro é parada automaticamente após a circulação de aproximadamente 500 ml de água. O segmento luminoso do selector pisca.

► Feche o selector.
A IMPRESSA é desligada (stand-by). O filtro está activado.

Medir e ajustar a dureza da água

Quanto mais dura for a água, maior será a frequência com a qual a IMPRESSA tem de ser descalcificada. Portanto, é importante efectuar o ajuste da dureza da água.

i Não é possível ajustar a dureza da água se for utilizado o cartucho de filtro CLARIS plus e o filtro estiver activado.

i A dureza da água foi ajustada pela fábrica no nível 3.

Os símbolos no display mostram o ajuste do nível de dureza da água. A quantidade de símbolos corresponde ao respectivo nível.

Nível	Dureza da água	Indicação no display
0	A dureza da água está desligada, a indicação automática de calcificação está desligada	Nenhum símbolo aceso
1	grau alemão de dureza 1 ... 7° dH grau de dureza francês 1,79 ... 12,53° f	1 símbolo aceso
2	grau alemão de dureza 8 ... 15° dH grau de dureza francês 14,32 ... 26,85° f	2 símbolos acesos
3	grau alemão de dureza 16 ... 23° dH grau de dureza francês 28,64 ... 41,14° f	3 símbolos acesos
4	grau alemão de dureza 24 ... 30° dH grau de dureza francês 42,96 ... 53,7° f	4 símbolos acesos

A dureza da água pode ser medida através das vareta de teste Aquadur® contidas no Welcome Pack (pacote de boas-vindas).

- ▶ Coloque a vareta na água corrente da torneira por curto tempo (1 segundo). Sacuda a vareta para remover o excesso de água.
- ▶ Aguarde por aproximadamente um minuto.
- ▶ Leia o grau de dureza através da alteração da cor da vareta de teste Aquadur® e da descrição contida na embalagem. Poderá ajustar agora a dureza da água.

Exemplo: Como alterar a dureza da água do nível 3 para 4.
Pré-requisito: a sua IMPRESSA está desligada (stand-by).

- ▶ Abra a porta de conservação.
- ▶ Prima a tecla »Descalcificação« **até** que a indicação »Descalcificação« acenda-se.
  A indicação »Descalcificação« e os símbolos acendem-se.
- ▶ Rode o Rotary Switch até que os quatro símbolos acendam-se.
- ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste do nível 4.
  A IMPRESSA é desligada (stand-by). A dureza da água foi ajustada.

Ajustar o moinho

Poderá ajustar de maneira contínua o moinho para o grau de torrefacção do seu café.

CUIDADO

Se o grau de moagem for ajustado com o moinho parado, há perigo de danos no selector do grau de moagem.

- ▶ Ajuste o grau de moagem somente com o moinho em funcionamento.

O ajuste correcto do grau de moagem pode ser reconhecido através da saída uniforme do café pelo bocal de saída de café. Além disso, obtém-se um creme fino e espesso. Recomendação:

- Para uma torrefacção clara, ajuste um grau de moagem fino.
  - Se o grau de moagem estiver ajustado **muito fino**, o café apenas sai em gotas do bocal de saída de café.
- Para uma torrefacção escura, ajuste um grau de moagem grosso.
  - Em caso de um grau de moagem **muito grosso**, o café sai rápido demais do bocal de saída de café.

Exemplo: Como alterar o grau de moagem **durante** a preparação de um café.

- ▶ Abra a tampa do reservatório de café e remova a tampa protectora do aroma.
- ▶ Coloque uma chávena sob o bico de saída de café.
- ▶ Rode o Rotary Switch para »1 café«.
- ▶ Prima o Rotary Switch para iniciar a preparação do café.
  O moinho é ligado, »1 café« pisca.
- ▶ Coloque o selector do grau de moagem na posição desejada **durante** o funcionamento do moinho.
  O café é preparado, o grau de moagem foi ajustado.

Ligar

A lavagem é solicitada automaticamente quando a IMPRESSA é ligada.

Pré-requisito: o interruptor principal da IMPRESSA está ligado e o símbolo »Liga/Desliga« está aceso (stand-by).

- ► Prima o Rotary Switch para ligar a IMPRESSA.
  O símbolo »Conservação« pisca enquanto o aparelho estiver a aquecer. O símbolo »Conservação« acende-se.
- ► Coloque um recipiente em baixo do bico de saída de café.
- ► Prima o Rotary Switch para iniciar a lavagem.
  O bico de saída de café é lavado. O processo é parado automaticamente e a IMPRESSA está pronta para funcionar.

Desligar (stand-by)

O sistema é lavado automaticamente quando a IMPRESSA é desligada.

- ► Coloque um recipiente em baixo do bico de saída de café.
- ► Rode o Rotary Switch para o símbolo »Liga/Desliga«.
- ► Prima o Rotary Switch para desligar a IMPRESSA.
  O sistema é lavado, o símbolo »Conservação« pisca.
  O processo pára automaticamente.
  A IMPRESSA está desligada (stand-by), o símbolo »Liga/Desliga« pisca.

3 Conheça as opções de comando

A IMPRESSA prepara uma especialidade de café, bastando premer um botão. Além disso, ela oferece a possibilidade de ajustar individualmente o aroma do café e quantidade de água durante a preparação.

Neste capítulo, são apresentadas através de exemplos todas as opções de comando da sua máquina. Para que possa familiarizar-se com a sua IMPRESSA, recomendamos que utilize activamente as informações contidas neste capítulo. Valerá a pena.

Conheça as opções de comando a seguir:

- Preparação premindo simplesmente um botão
- Ajustes únicos **durante** a preparação
- Ajustes permanentes de acordo com o tamanho da chávena

i Quando a máquina prepara uma especialidade de café, a preparação pode sempre ser interrompida. Prima para tal o Rotary Switch.

@ Caso prefira conhecer a sua IMPRESSA divertindo-se no PC, poderá utilizar o programa interactivo Knowledge Builder da página www.jura.com na Internet.

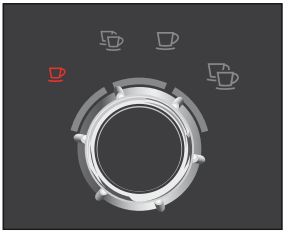
Preparação premindo simplesmente um botão

Prepare seu café predileto, premindo apenas um botão.

A preparação de todas as especialidades de café premindo simplesmente um botão ocorre sempre da forma descrita a seguir.

i Se não for feito nenhum ajuste, todas as especialidades de café são preparadas com o aroma **suave**.

Exemplo: Como preparar um espresso.



► Coloque uma chávena de expresso sob o bico de saída de café.

► Rode o Rotary Switch para »1 espresso«.

► Prima o Rotary Switch para iniciar a preparação do espresso.
»1 espresso« pisca, a quantidade de água ajustada flui para a chávena.
A preparação pára automaticamente.

Ajuste único durante a preparação

Durante a preparação, pode mudar o aroma do café e a quantidade de água. Esses ajustes não são guardados.

Todos os ajustes únicos durante a preparação são feitos dessa maneira.

ℹ Durante a moagem, os segmentos luminosos mostram o aroma do café através do Rotary Switch. O aroma do café pode ser alterado durante a preparação e »1 espresso« para »1 café«.

Podem ser ajustados os seguintes aromas para o café:

Aroma do café	Indicação no display de símbolos
Suave	1 segmento luminoso aceso
Normal	2 segmentos luminosos acesos
Forte	3 segmentos luminosos acesos

ℹ Durante o processo de ferver, os segmentos luminosos mostram a quantidade de água. Durante este tempo, a quantidade de água pode ser alterada através do deslocamento do Rotary Switch.

Exemplo: Como preparar um café **forte**.

- ▸ Coloque uma chávena sob o bico de saída de café.
- ▸ Rode o Rotary Switch para »1 café«.
- ▸ Prima o Rotary Switch para iniciar a preparação do café.
  O moinho é ligado, »1 café« pisca, um segmento luminoso sobre o Rotary Switch acende-se.
- ▸ **Durante** o funcionamento do moinho, rode o Rotary Switch no sentido dos ponteiros do relógio até que se acendam três segmentos.
  A moagem pára, é iniciado o processo de ferver e a quantidade de água ajustada flui para a chávena.
  A preparação pára automaticamente.

Ajuste permanente de acordo com o tamanho da chávena

A quantidade de água de todas as especialidades de café pode ser adequada de forma permanente ao tamanho da chávena. A quantidade de água é ajustada como mostrado no exemplo a seguir. Em todas as tiragens seguintes sairá então essa quantidade de água.

O ajuste **permanente** para todas as especialidades de café de acordo com o tamanho da chávena é feito da forma descrita a seguir.

Exemplo: Como ajustar a quantidade de água para um espresso **de forma permanente**.

- ▸ Coloque uma chávena de espresso sob o bico de saída de café.
- ▸ Rode o Rotary Switch para »1 espresso«.
- ▸ Prima o Rotary Switch e o **mantenha premido** até que o segmento luminoso pisque.
  É iniciada a preparação do café e a chávena é enchida com o espresso.
- ▸ Prima o Rotary Switch quando a quantidade de espresso na chávena for suficiente.
  A preparação do espresso pára. A quantidade de água para um espresso foi guardada **de forma permanente**.

i O ajuste pode ser alterado a qualquer altura, bastando repetir o procedimento acima.

4 Receitas

Faça em casa com a sua IMPRESSA receitas clássicas de café ou receitas especiais. Poderá obter mais receitas na Internet, na página www.jura.com.

Mais informações sobre o manejo da sua IMPRESSA poderão ser encontradas no capítulo 3 »Conheça as opções de comando«.

Cappuzino

Ingredientes (para 2 pessoas)

200 ml de leite frio
2 espressos fortes
20 ml de extracto de canela
Canela em pó para a decoração

- Colocar o extracto de canela em chávenas de cappuccino.
- Colocar a chávena sob o bocal Cappuccino e enchê-la até a metade com espuma de leite.
- Preparar o espresso directamente na espuma de leite e decorar com um pouco de canela em pó.

Café Chocolat Blanc

Ingredientes (para 2 pessoas)

50 g de chocolate branco
2 espressos
200 ml de leite
Raspas de chocolate branco para a decoração

- Espumar o leite com o bocal Cappuccino em dois copos decorativos.
- Derreter o chocolate branco em banho maria.
- Misturar os dois espressos com o chocolate derretido e colocar tudo na espume de leite.
- Decorar com as raspas de chocolate branco.

Café Sonho de inverno

Ingredientes (para 2 pessoas)

2 espressos fortes
200 ml de chocolate quente
1 pitada de tempero para broa de mel
100 ml de leite
Açúcar a gosto
1 ou 2 broas de mel para a decoração

- Preparar dois espressos.
- Misturar o chocolate e o tempero para broa de mel e despejar em dois copos.
- Espumar o leite e acrescentá-lo aos dois espressos.
- Decorar com farelo de broa.

Latte Macchiato Frio

Ingredientes (para 2 pessoas)

2 espressos frios
200 ml de leite frio
1 peq. chávena de gelo picado
20 ml de extracto de bordo
Espuma do leite

- Preparar o espresso e deixá-lo esfriar.
- Colocar o leite frio, o xarope de bordo e o gelo picado num copo e misturar tudo.
- Acrescentar o espresso frio.

5 Preparação premindo simplesmente um botão

Neste capítulo obterá informações sobre como preparar especialidades de café, leite e água quente.

No capítulo 3 »Conheça as opções de comando« aprenderá como adequar os ajustes às suas necessidades. Ou leia o capítulo 6 »Ajustes permanentes de acordo com o tamanho da chávena«.

i Quando a máquina prepara uma especialidade de café, a preparação pode sempre ser interrompida. Prima para tal o Rotary Switch.

@ Poderá experimentar a preparação de especialidades de café também na Internet. Visite na página www.jura.com o Knowledge Builder.

Dicas para baristas

Um barista é um perito na preparação de expressos e cafés. O barista conhece todas as especialidades de café e domina totalmente a sua perfeita preparação. Com a colaboração da sua IMPRESSA JURA, também obterá excelentes resultados.

Para além da facilidade de preparação com um simples toque de botão, poderá adaptar o café ou expresso ao seu gosto pessoal. Para isso, dispõe de diversos parâmetros de ajuste. Experimente:

- **Aroma do café**: pode alterar o aroma do café antes da preparação ou durante a moagem rodando o Rotary Switch. Este ajuste altera a quantidade do café em pó. Quanto maior a quantidade de café utilizada na preparação, mais forte e intenso será o aroma da especialidade de café.
- **Grau de moagem**: na IMPRESSA são sempre utilizados grãos de café acabados de moer para a preparação de cada especialidade de café. O grau de moagem tem uma grande influência sobre o gosto do café. Ele é ajustado durante o processo de moagem.

- **Bocal de saída de café com altura ajustável**: existe a possibilidade de ajustar progressivamente o bocal de saída de café em altura e adaptá-lo ao tamanho da sua chávena. A distância entre o bocal de saída do café e o rebordo da chávena deverá ser a mais curta possível. Isso evita salpicos de café sobre o aparelho e garante um creme fino e espesso.

Eis algumas dicas para se tornar num excelente barista:

- Guarde o seu café num local seco. Oxigénio, luz, calor e humidade prejudicam o café.
- Utilize apenas água limpa e fria para obter o melhor aroma do café.
- Para um café mais saboroso, mude a água diariamente.
- Aqueça as chávenas previamente.
- Para o açúcar, utilize uma colher pequena e não utilize cubos de açúcar para não destruir o creme ou a espuma do leite.

Espresso

O verdadeiro clássico Italiano. O espresso é rematado com um creme.

Exemplo: Como preparar um espresso.

► Coloque uma chávena de espresso sob o bico de saída de café.

► Rode o Rotary Switch para »1 espresso«.

► Prima o Rotary Switch para iniciar a preparação do espresso.

»1 espresso« pisca, a quantidade de água ajustada flui para a chávena.

A preparação pára automaticamente.

Para preparar dois espressos, coloque duas chávenas sob o bico de saída de café, posicione o Rotary Switch no símbolo »2 espressos« e prima-o em seguida para iniciar a preparação do café.

Café

Exemplo: Como preparar um café.

- ► Coloque uma chávena sob o bico de saída de café.
- ► Rode o Rotary Switch para »1 café«.
- ► Prima o Rotary Switch para iniciar a preparação do café.
  »1 café« pisca, a quantidade de água ajustada flui para a chávena.
  A preparação pára automaticamente.

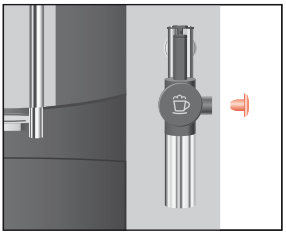
Para preparar dois cafés, coloque duas chávenas sob o bico de saída de café, posicione o Rotary Switch no símbolo »2 cafés« e prima-o em seguida para iniciar a preparação do café.

Cappuccino

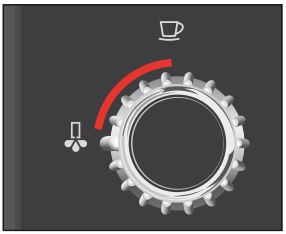
Uma receita italiana clássica. O cappuccino é feito de ⅓ de espresso, um ⅓ de leite quente e ⅓ de espuma de leite. No fim, ele é decorado com um pouco de chocolate em pó.

Pré-requisito: a sua IMPRESSA está pronta para funcionar e o bocal simples para Cappuccino está montado.

- ► Tire o tubo de sucção de leite do Welcome Pack.
- ► Remova a tampa protectora do bocal simples para Cappuccino.
- ► Conecte o tubo de sucção do leite no bico.
- ► Enfie a outra extremidade do tubo numa embalagem de leite ou conecte-o com um reservatório de leite.

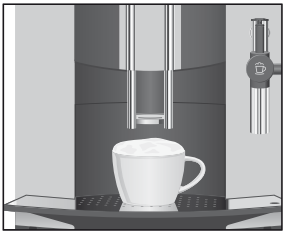


- ► Coloque uma chávena sob o bocal simples para Cappuccino.
- ► Rode o Rotary Switch para o símbolo »Vapor«.
- ► Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.
  O símbolo »Vapor« pisca até que a IMPRESSA tenha sido aquecida. O segmento luminoso do selector pisca, assim que a temperatura necessária tenha sido atingida.



► Abra o selector.
A espuma de leite é preparada.
► Feche o selector quando houver espuma de leite suficiente na chávena.

Enquanto o segmento luminoso do selector piscar, pode ser preparada mais espuma de leite.



► Coloque a chávena sob o bico de saída de café.
► Rode o Rotary Switch para »1 espresso«.
► Prima o Rotary Switch para iniciar a preparação do espresso.
»1 espresso« pisca, a quantidade de água ajustada flui para a chávena.
A preparação pára automaticamente.

Para que o bocal simples para Cappuccino funcione perfeitamente, ele deveria ser limpo regularmente. Mais informações sobre esse assunto podem ser obtidas no capítulo 8 »Conservação – Limpar o bocal simples para Cappuccino«.

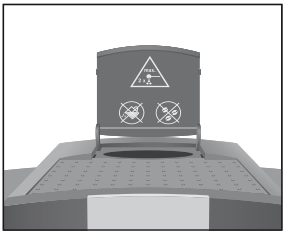
Um acessório prático para quem gosta de especialidades de leite são os reservatórios de leite de alta qualidade da JURA. Mais informações sobre os acessórios da JURA podem ser obtidos no capítulo 11 »Acessórios e serviço pós-venda«.

Café pré-moído

Através do funil de enchimento de café pré-moído, tem a possibilidade de utilizar um segundo tipo de café.

Todas as especialidades de café pré-moído são feitas da mesma forma.

- Nunca coloque mais do que duas colheres de dosagem cheias de café pré-moído.
- Não utilize café moído muito fino. Esse tipo de café pode entupir o sistema e o café só flui gota a gota.
- Caso tenha colocado muito pouco café pré-moído, a IMPRESSA cancela a preparação e fica novamente pronta para funcionar.

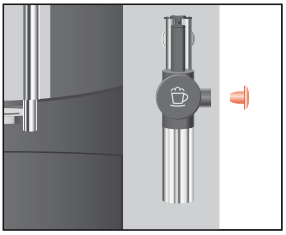


Exemplo: Como preparar uma chávena com café pré-moído.

- ▸ Tire a colher de dosagem de café pré-moído do Welcome Pack.
- ▸ Rode o Rotary Switch para o símbolo »Café pré-moído«.
- ▸ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.
  O símbolo »Café pré-moído« pisca.
- ▸ Coloque uma chávena sob o bico de saída de café.
- ▸ Abra o funil de enchimento de café pré-moído.
- ▸ Coloque uma colher de dosagem cheia de café pré-moído no funil.
- ▸ Rode o Rotary Switch para »1 café«.
- ▸ Prima o Rotary Switch para iniciar a preparação do café.
  Os símbolos »Café pré-moído« e »1 café« piscam, a quantidade de água ajustada flui para a chávena.
  A preparação pára automaticamente.

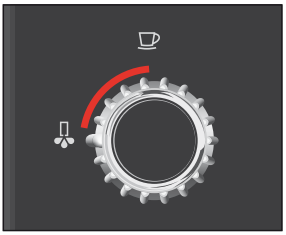
Para preparar duas chávenas de café pré-moído, coloque duas chávenas sob o bico de saída de café, coloque duas colheres de dosagem cheias de café pré-moído no funil, posicione o Rotary Switch no símbolo »2 cafés« e prima-o em seguida para iniciar a preparação do café.

Espuma de leite



Pré-requisito: a sua IMPRESSA está pronta para funcionar e o bocal simples para Cappuccino está montado.

- ▸ Tire o tubo de sucção de leite do Welcome Pack.
- ▸ Remova a tampa protectora do bocal simples para Cappuccino.
- ▸ Conecte o tubo de sucção do leite no bico.
- ▸ Enfie a outra extremidade do tubo numa embalagem de leite ou conecte-o com um reservatório de leite.
- ▸ Coloque uma chávena sob o bocal simples para Cappuccino.
- ▸ Rode o Rotary Switch para o símbolo »Vapor«.
- ▸ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.
  O símbolo »Vapor« pisca até que a IMPRESSA tenha sido aquecida. O segmento luminoso do selector pisca, assim que a temperatura necessária tenha sido atingida.



- ► Abra o selector.
  A espuma de leite é preparada.
- ► Feche o selector quando houver espuma de leite suficiente na chávena.

i **Enquanto** o segmento luminoso do selector piscar, pode ser preparada mais espuma de leite.

Para que o bocal simples para Cappuccino funcione perfeitamente, ele deveria ser limpo **diariamente**. Uma descrição pode ser lida no capítulo 8 »Conservação – Limpar o bocal simples para Cappuccino«.

Água quente

Monte o bico permutável de água quente para obter um óptimo fluxo de água.

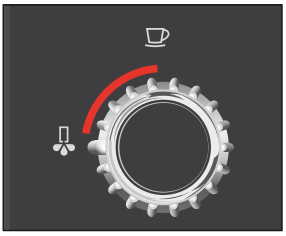
⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por jactos de água quente.

- ► Evite o contacto directo com a pele.

Mude primeiro o bico:

- ► Puxe cuidadosamente o bocal simples para Cappuccino do Connector System©.
- ► Tire o bico de água quente do Welcome Pack.
- ► Encaixe-o, rodando-o levemente, no Connector System©.
- ► Coloque uma chávena sob o bico de água quente.



Pré-requisito: a sua IMPRESSA está pronta para entrar em funcionamento.

- ► Abra o selector.
  O segmento luminoso do selector acende-se, a água quente flui para a chávena.
- ► Feche o selector quando houver água suficiente na chávena.

6 Ajustes permanentes de acordo com o tamanho da chávena

A quantidade de água de todas as especialidades de café pode ser adequada de forma permanente ao tamanho da chávena. A quantidade de água é ajustada como mostrado no exemplo a seguir. Em todas as tiragens seguintes sairá então essa quantidade de água.

O ajuste **permanente** para todas as especialidades de café de acordo com o tamanho da chávena é feito da forma descrita a seguir.

Exemplo: Como ajustar a quantidade de água para um espresso **de forma permanente**.

- ▶ Coloque uma chávena de espresso sob o bico de saída de café.
- ▶ Rode o Rotary Switch para »1 espresso«.
- ▶ Prima o Rotary Switch e o **mantenha premido** até que o segmento luminoso pisque.
  É iniciada a preparação do café e a chávena é enchida com o espresso.
- ▶ Prima o Rotary Switch quando a quantidade de espresso na chávena for suficiente.
  A preparação do espresso pára. A quantidade de água para um espresso foi guardada **de forma permanente**.

i O ajuste pode ser alterado a qualquer altura, bastando repetir o procedimento acima.

7 Ajustes permanentes no modo de programação

Tempo de desligamento programável

Poderá poupar energia através do desligamento programável da sua IMPRESSA.

ℹ Na configuração básica, o tempo de desligamento programável está ajustado em 4 horas.

A quantidade de símbolos acesos mostra o tempo de desligamento programável em horas:

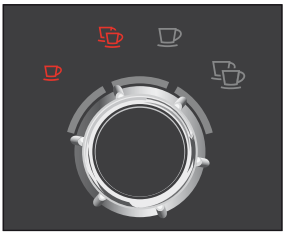
Tempo de desligamento programável	Indicação no display de símbolos	Significado
Não activo	Nenhum símbolo aceso	O desligamento automático não está ajustado
1 hora	1 símbolo aceso	Desligamento após 1 hora
2 horas	2 símbolos acesos	Desligamento após 2 horas
4 horas	3 símbolos acesos	Desligamento após 4 horas
8 horas	4 símbolos acesos	Desligamento após 8 horas

Exemplo: Como alterar o tempo de desligamento programável de 1 para 2 horas.

Pré-requisito: a sua IMPRESSA está desligada (stand-by).

- ▶ Abra a porta de conservação.
- ▶ Prima a tecla »Limpeza« **até** que a indicação »Limpeza« acenda-se.

  A IMPRESSA encontra-se no modo de programação, a indicação »Limpeza« e os símbolo acendem-se.



► Rode o Rotary Switch até que os dois símbolos acendam-se.

► Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.
A IMPRESSA é desligada (stand-by). O tempo de desligamento programável está agora ajustado em 2 horas.

8 Conservação

Na sua IMPRESSA estão integrados os seguintes programas de conservação:

- Lavar o aparelho
- Mudar o filtro
- Limpar o aparelho
- Descalcificar o aparelho

A indicação luminosa alerta sobre a necessidade de medidadas de conservação. Abra a porta de conservação e observe as demais indicações no respectivo campo. No exemplo mostrado, a sua IMPRESSA solicita uma limpeza.

ℹ Efectue a limpeza, a descalcificação ou a mudança do filtro quando isso for indicado.

Sugestões para a conservação

Para prolongar a vida da sua IMPRESSA e garantir que a qualidade do café seja sempre ideal, a sua máquina deve ser cuidada **diariamente**.

Para tal, proceda do seguinte modo:

- Esvazie o reservatório de café e a bandeja de colecta de água. Lave-os com água quente.
- Lave o depósito de água somente com água.
- Desmonte o bocal simples para Cappuccino (vide capítulo 8 »Conservação – Lavar o bocal simples para Cappuccino«).
- Limpe a superfície do aparelho com um pano húmido.

Lavar o aparelho

ℹ Quando a IMPRESSA é ligada, é exigida uma lavagem após o aquecimento, o que é indicado pelo símbolo luminoso »Conservação« . Rodando-se o Rotary Switch, inicia-se a lavagem.

ℹ A lavagem é executada automaticamente quando a IMPRESSA é desligada.

Pré-requisito: a IMPRESSA encontra-se pronta para entrar em funcionamento.

- ▶ Coloque um recipiente em baixo do bico de saída de café.
- ▶ Rode o Rotary Switch para o símbolo »Conservação«.
- ▶ Prima o Rotary Switch para iniciar a lavagem.

  A lavagem é iniciada e o símbolo de conservação pisca.

  A lavagem pára automaticamente.

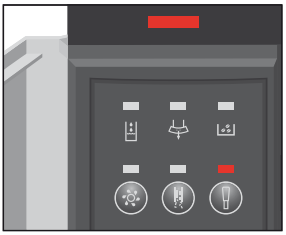
  A IMPRESSA está pronta para entrar em funcionamento.

Mudar o filtro

- ℹ Após a tiragem de 50 litros de água, o filtro estará gasto. A sua IMPRESSA solicita automaticamente uma mudança do filtro.
- ℹ O filtro deverá também ser mudado após dois meses. Controle o tempo de utilização no disco da data no suporte do cartucho.
- ℹ Não há solicitação de mudança do filtro se o cartucho de filtro CLARIS plus não estiver activado.

Mudança quando solicitada

Para substituir o cartucho de filtro CLARIS plus quando isso for solicitado, proceda da seguinte maneira:

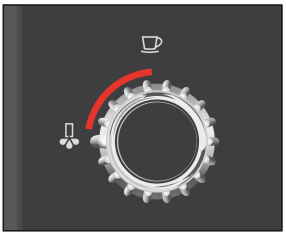


Pré-requisito: a indicação de conservação e a indicação »Filtro« estão acesas.

- ▶ Remova e esvazie o depósito de água.

- ▶ Abra o suporte do cartucho.
- ▶ Remova o cartucho de filtro CLARIS plus antigo.
- ▶ Coloque o novo cartucho de filtro CLARIS plus no depósito de água, pressionando-o levemente.
- ▶ Feche o suporte do cartucho.

  Ouvirá o encaixe.
- ▶ Encha o depósito de água com água fria da torneira e coloque-o novamente no aparelho.



► Coloque um recipiente (de pelo menos 500 ml) sob o bocal simples para Cappuccino.

► Caso o tubo de sucção do leite esteja montado, remova-o.

► Prima a tecla »Filtro« **até** que a indicação »Filtro« comece a piscar.
O segmento luminoso do selector pisca.

► Abra o selector.
É iniciada a lavagem do filtro. O segmento luminoso do selector acende-se.

i A água pode apresentar uma leve alteração da cor. Isso não é prejudicial à saúde e não altera o sabor.

A lavagem do filtro é parada automaticamente após a circulação de aproximadamente 500 ml de água. O segmento luminoso do selector pisca.

► Feche o selector.
O símbolo »Conservação« pisca, a IMPRESSA é aquecida e está novamente pronta para funcionar.

Mudança manual do filtro

O procedimento »Mudança do filtro« pode ser iniciado manualmente. Inicie após a primeira solicitação de acção ►, como descrito em »Mudança quando solicitada«.

Limpar o aparelho

Após 200 tiragens de café ou 80 lavagens iniciais, a IMPRESSA solicita uma limpeza.

CUIDADO

Não pode ser descartado o risco de danos no aparelho e resíduos na água se for utilizado um produto de limpeza incorrecto.

► Utilize somente os acessórios originais de conservação da JURA.

i O programa de limpeza dura aproximadamente 15 minutos.

i Não interrompa o programa de limpeza. Isso prejudicaria a qualidade da limpeza.

i Poderá adquirir pastilhas de limpeza da JURA numa loja especializada.

@ Experimente o procedimento »Limpar o aparelho« na Internet. Visite na página www.jura.com o Knowledge Builder.

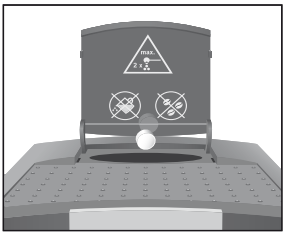
Limpeza quando solicitada

Para efectuar uma limpeza quando isso for solicitado pela sua IMPRESSA, proceda da seguinte maneira:

Pré-requisito: a indicação de conservação e a indicação »Limpeza« estão acesas.

- ▸ Prima a tecla »Limpeza« **até** que a indicação »Filtro« comece a piscar.
  A indicação »Reservatório de borras de café« pisca.
- ▸ Esvazie o reservatório de borras de café e a bandeja de colecta de água.
- ▸ Monte novamente a bandeja de colecta de água e o reservatório de borras de café.
  A indicação »Limpeza« acende-se.
- ▸ Coloque um recipiente em baixo do bico de saída de café.

- ▸ Prima a tecla »Limpeza«.
  A indicação »Limpeza« pisca. Sai água pelo bico de café.
  O processo é interrompido. O símbolo »Café pré-moído« pisca e a indicação »Limpeza« acende-se.
- ▸ Abra a tampa do funil de enchimento do café pré-moído.
- ▸ Coloque uma pastilha de limpeza da JURA no funil de enchimento.



- ▸ Feche a tampa do funil de enchimento.
- ▸ Prima a tecla »Limpeza«.
  A indicação »Limpeza« pisca. Sai várias vezes água pelo bico de café.
  O processo é interrompido, a indicação »Reservatório de borras de café« pisca.
- ▸ Esvazie o reservatório de borras de café e a bandeja de colecta de água.
- ▸ Monte novamente a bandeja de colecta de água e o reservatório de borras de café.
  A limpeza foi concluída. O símbolo »Conservação« pisca, a IMPRESSA é aquecida e está novamente pronta para funcionar.

Limpeza manual

O função »Limpar o aparelho» pode ser iniciada manualmente. Inicie após a primeira solicitação de acção ▶, como descrito em »Limpeza quando solicitada«.

Descalcificar o aparelho

Como consequência normal da sua utilização, ocorre o depósito de calcário na máquina. A IMPRESSA solicitará automaticamente uma descalcificação. A calcificação depende do grau de dureza da água utilizada.

CUIDADO

Há perigo de irritação da pele e dos olhos causada pelo o produto anticalcário.

- ▶ Evite o contacto com a pele e com os olhos.
- ▶ Lave o produto anticalcário somente com água. Se houver contacto com os olhos, consulte um médico.

CUIDADO

Não pode ser descartado o risco de danos no aparelho e resíduos na água se for utilizado um produto anticalcário incorrecto.

- ▶ Utilize somente os acessórios originais de conservação da JURA.

CUIDADO

Perigo de danos no aparelho se a descalcificação for interrompida.

- ▶ Efectue a descalcificação até o fim.

CUIDADO

Há perigo de danificação de superfícies delicadas através do contacto com produtos anticalcário.

- ▶ Remova imediamente gotas do produto que atinjam tais superfícies.

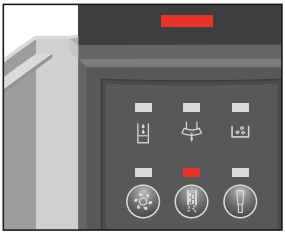
i O programa de descalcificação dura aproximadamente 40 minutos.

i Poderá adquirir pastilhas anticalcário da JURA numa loja especializada.

@ Experimente o procedimento »Descalcificar o aparelho« na Internet. Visite na página www.jura.com o Knowledge Builder.

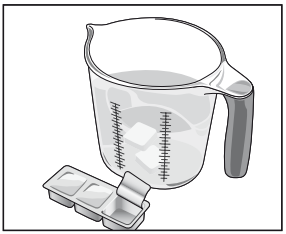
Descalcificar quando solicitado

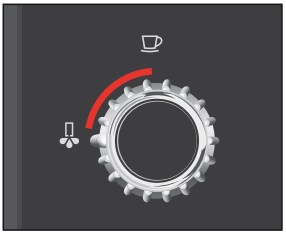
Para efectuar uma descalcificação quando isso for solicitado pela sua IMPRESSA, proceda da seguinte maneira:



Pré-requisito: a indicação de conservação e a indicação »Descalcificação« estão acesas.

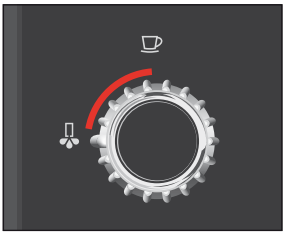
- ▸ Prima a tecla »Descalcificação« **até** que a indicação »Descalcificação« comece a piscar.
  A indicação »Reservatório de borras de café« pisca.
- ▸ Esvazie o reservatório de borras de café e a bandeja de colecta de água.
- ▸ Monte novamente a bandeja de colecta de água e o reservatório de borras de café.
  A indicação »Depósito de água« pisca.
- ▸ Remova e esvazie o depósito de água.
- ▸ Dissolva totalmente o conteúdo de uma bandeja de Blister (3 pastilhas anticalcário da JURA) em 50 ml de água. Isso pode durar alguns minutos.
- ▸ Coloque a solução no depósito de água vazio.
- ▸ Monte o depósito de água.
  O segmento luminoso do selector pisca.
- ▸ Remova o bico.
- ▸ Coloque um recipiente sob o Connector System©.





- ▸ Abra o selector.
  Sai água pelo Connector System©.
  O segmento luminoso do selector acende-se durante a descalcificação.
  Esse processo é parado automaticamente. O segmento luminoso do selector pisca.
- ▸ Feche o selector.
  A descalcificação é continuada. Após alguns minutos, a indicação »Reservatório de borras de café« pisca.

- ▶ Esvazie o recipiente colocado sob o Connector System©.
- ▶ Esvazie o reservatório de borras de café e a bandeja de colecta de água.
- ▶ Monte novamente a bandeja de colecta de água e o reservatório de borras de café.
  A indicação »Depósito de água« pisca.
- ▶ Lave acuradamente o depósito de água e enchê-lo com água fria da torneira.
- ▶ Monte novamente o depósito de água.
- ▶ Coloque um recipiente sob o Connector System©.
  O segmento luminoso do selector pisca.



- ▶ Abra o selector.
  Sai água pelo Connector System©.
  Esse processo é parado automaticamente. O segmento luminoso do selector pisca.
- ▶ Feche o selector.
  A descalcificação é continuada. Após alguns minutos, a indicação »Reservatório de borras de café« pisca.
- ▶ Esvazie o reservatório de borras de café e a bandeja de colecta de água.
- ▶ Monte novamente a bandeja de colecta de água e o reservatório de borras de café.
- ▶ Montar novamente o bico.
  A descalcificação foi concluída. O símbolo »Conservação« pisca, a IMPRESSA é aquecida e está novamente pronta para funcionar.

i No caso de uma interrupção imprevista da descalcificação, lavar bem o depósito de água.

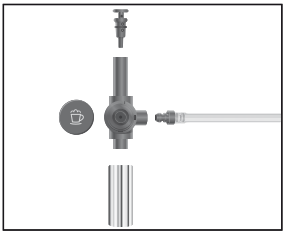
Descalcificação manual

A função »Descalcificar o aparelho« pode ser iniciada manualmente. Inicie após a primeira solicitação de acção ▶, como descrito em »Descalcificar quando solicitado«.

Lavar o bocal simples para Cappuccino

Para que o bocal simples para Cappuccino funcione perfeitamente, ele deve ser lavado com água **sempre** que seja preparado leite.

i A sua IMPRESSA não solicitará a lavagem do bocal simples para Cappuccino.



- ▸ Puxe cuidadosamente o bocal simples para Cappuccino do Connector System©.
- ▸ Desmonte o bocal simples para Cappuccino, separando suas peças.
- ▸ Lave bem todas as peças do bico com água corrente.
- ▸ Monte novamente o bocal simples para Cappuccino e coloque-o novamente no Connector System©.

Limpar o bocal simples para Cappuccino

Para garantir o bom funcionamento do bocal simples para Cappuccino, ele deve ser limpo **diariamente**, sempre que se tenha preparado leite.

i A sua IMPRESSA não solicitará a limpeza do bocal simples para Cappuccino.

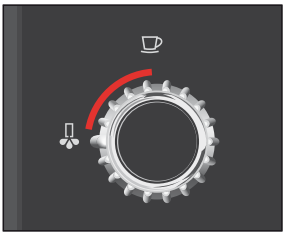
i O produto de limpeza JURA para Cappuccino pode ser obtido numa loja especializada.

CUIDADO

Não pode ser descartado o risco de danos no aparelho e resíduos na água se for utilizado um produto de limpeza incorrecto.

- ▸ Utilize somente os acessórios originais de conservação da JURA.

@ Experimente este procedimento na Internet. Visite na página www.jura.com o Knowledge Builder.



Pré-requisito: a sua IMPRESSA está pronta para entrar em funcionamento.

- ▶ Coloque um recipiente sob o bocal simples para Cappuccino.
- ▶ Encha um recipiente com 250 ml de água fresca e acrescente uma tampa (no máximo 15 ml) do produto de limpeza para Cappuccino.
- ▶ Mergulhe o tubo de sucção de leite no recipiente.
- ▶ Rode o Rotary Switch para o símbolo »Vapor«.
- ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar.

  O símbolo »Vapor« pisca até que a IMPRESSA tenha sido aquecida.

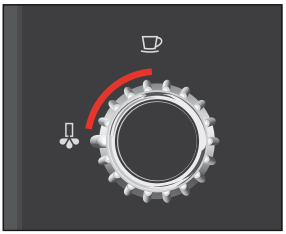
  O segmento luminoso do selector pisca, assim que a temperatura necessária tenha sido atingida.
- ▶ Abra o selector.

  O bico e o tubo são limpos.
- ▶ Feche o selector, assim que o recipiente com o produto de limpeza estiver vazio.

  O segmento luminoso do selector pisca.

- ▶ Encha o recipiente com 250 ml de água fresca e mergulhe nela o tubo de sucção de leite.

i Execute o próximo passo, até que o segmento luminoso do selector pisque. Isso significa que a IMPRESSA atingiu a temperatura necessária para produzir vapor. Se o segmento luminoso não mais piscar, rode o Rotary Switch novamente para o símbolo »Vapor« e prama-o. O segmento luminoso do selector pisca, assim que a temperatura necessária tenha sido novamente atingida.



- ▶ Abra o selector.
  O bico e o tubo são lavados com água fresca.
- ▶ Feche o selector, assim que o recipiente com água estiver vazio.
  A limpeza do bocal simples para Cappuccino foi concluída, a sua IMPRESSA está pronta para funcionar.

Descalcificar o depósito de água

Podem ocorrer incrustações de calcário no depósito de água. Para garantir um funcionamento impecável, descalcifique regularmente o depósito de água.

- ▶ Remova o depósito de água.
- ▶ Caso utilize um cartucho de filtro CLARIS plus, remova o mesmo.
- ▶ Descalcifique o depósito com um produto anticalcário suave à venda no mercado de acordo com as instruções do fabricante.
- ▶ Depois, lave o depósito de água exaustivamente.
- ▶ Caso utilize um cartucho de filtro CLARIS plus, volte a colocar o mesmo.
- ▶ Encha o depósito de água com água fresca e coloque-o novamente no aparelho.

9 Cartucho de filtro CLARIS plus – Água para um café perfeito

Água fresca como de uma nascente

Quem alguma vez já bebeu água fresca numa nascente sabe que entre esse elixir da vida puro que brota da Natureza e a água manipulada que sai da torneira há um mundo de diferença. Poucos são os escolhidos que se podem servir directamente da nascente.

A fórmula é a seguinte: Cartucho de filtro CLARIS plus da JURA. Graças à sua acção, a água dura da torneira é transformada em água com neutro, própria para café. Além disso, CLARIS plus dá para as máquinas automáticas de café/espresso uma »garantia contra — depósitos calcários«, pelo que, havendo uma utilização adequada, a vida útil da sua máquina é prolongada.

A água canalizada que bebemos é de muito boa qualidade. Está permanentemente sujeita a controlos de qualidade, preenche rigorosas prescrições legais sobre a qualidade e inclui os minerais e os fluoretos mais importantes.

Água – sempre acabada de filtrar e saudável

Com o cartucho de filtro CLARIS plus, há sempre água filtrada de fresco e própria para café e chá. Foi criado especialmente para as máquinas de café JURA, tem neutro para o café e é instalado directamente no depósito da água.

Terá assim três vantagens importantes:

- Garantia de que a água é filtrada antes de cada utilização.
- Graças à água fresca e a aromas não adulterados, o paladar e o prazer são máximos.
- Protecção vitalícia para a sua IMPRESSA porque deixa de ser preciso fazer a descalcificação.

CLARIS plus da JURA é duro para o calcário, mas suave para a máquina de café.

A qualidade não reconhece compromissos

Todos nós sabemos que o calcário danifica os nossos utensílios domésticos. Com o passar do tempo, o calcário vai-se depositando nos elementos térmicos, danificando-os e entupindo a tubagem. A qualidade das bebidas também é prejudicada com o calcário porque, com o passar do tempo, a água não chega a atingir a tempe-

ratura pretendida, o que faz com que o café tenha um paladar cada vez menos intenso; o espresso perde intensidade e o chá fica pouco saboroso. Resumindo: o prazer fica pelo caminho.

Qualidade de A a Z

Dá importância a uma alta qualidade logo ao comprar as suas especialidades de café, espresso e chá? Nesse caso, também tem de escolher a melhor variante possível, pois vai notar a diferença logo na primeira utilização dos cartuchos de filtro de CLARIS plus. A água é mais pura e o aroma das especialidades de café serão uma agradável surpresa para si.

Descalcificação desnecessária

Com a utilização habitual do cartucho de filtro CLARIS plus, fica desde logo eliminada a necessidade de uma demorada descalcificação. A sua máquina de café agradece-lhe, garantindo-lhe uma maior duração. A utilização de CLARIS plus é recomendada sempre que o grau de dureza da água for superior a 10º (dureza alemã, dH). O grau de dureza é determinado antes da primeira colocação em funcionamento da sua máquina de café JURA por meio das vareta de teste Aquadur® que acompanham o Welcome Pack.

Interacção de materiais orgânicos

O cartucho de filtro CLARIS plus foi criado especialmente para as máquinas de café/espresso automáticas da JURA. Ele contém um material granulado constituído por permutador de iões e carvão activo – materiais puramente orgânicos sem aditivos químicos. As suas interacções permitem reduzir os depósitos de calcário, metais pesados e outras substâncias nocivas que prejudicam a nossa água canalizada. Substâncias que influenciam o paladar e o aroma, tais como o cloro, são filtradas em larga escala. Minerais e fluoretos contidos na água são, naturalmente, mantidos.

Água filtrada »just in time«

Contrariamente ao que se passa noutros sistemas de filtrar água para uso doméstico, CLARIS plus funciona segundo o princípio profissional de tiragem da água, o que, na prática, significa que de cada vez que um café é tirado só é aspirada e filtrada a quantidade de água que é necessária.

Princípio de tiragem

A água passa com velocidade constante através do filtro, pelo que o material granulado é agitado e utilizado de forma homogénea. Este sistema garante a utilização perfeita do filtro. A água restante mantém-se no depósito no seu equilíbrio original até ser tirado o café seguinte.

Manejo simples

A instalação do cartucho de filtro CLARIS plus é muito simples. A descrição do funcionamento encontra-se no Capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Colocar e activar o filtro«.

Funcionamento económico

Após a passagem de 50 litros de água, ou o mais tardar ao fim de dois meses, a acção do filtro esgota-se. O cartucho deve então ser substituído. A máquina de café JURA avisa quando o filtro deve ser mudado.

Este procedimento é descrito pormenorizadamente no Capítulo 8 »Conservação – Mudar o filtro«.

Os cartuchos de filtro gastos são recolhidos pelas casas comerciais que os vendem. Eles são encaminhados para o circuito de reciclagem de forma ecológica.

Cuidados e armazenamento

O cartucho de filtro CLARIS plus só tem de ser retirado do depósito de água no caso de paragens muito prolongadas, ou quando o depósito tiver de ser lavado ou descalcificado com um detergente correntemente à venda no mercado.

No caso de paragens longas (por exemplo, durante as férias), recomendamos guardar o cartucho da seguinte maneira: Removê-lo do depósito de água. Colocá-lo num copo com aproximadamente dois centímetros de água e guardá-lo no frigorífico.

Para a nova colocação em funcionamento, recomendamos que comece com meio litro de água. É possível que haja um certo grau de turvação da água, mas isso não é prejudicial à saúde.

Figuras nas páginas seguintes:

1 Água – sempre acabada de filtrar e saudável.

2 Os cartuchos de filtro CLARIS plus não necessitam de acessórios nem de espaço suplementar. Podem ser mergulhados directamente no depósito da água.

3 4 Água para especialidades de café perfeitas.

5 O princípio de tiragem profissional: Para cada chávena só é aspirada e filtrada a quantidade de água que é necessária.

6 Condução da água no elemento térmico em aço inoxidável:
Com CLARIS plus (à esquerda) poupa muito tempo por não ter de eliminar depósitos calcários (à direita).

7 Graças à interacção de materiais orgânicos é feita a separação dos seguintes elementos: calcário (Ca), cloro (Cl), chumbo (Pb), cobre (Cu) e alumínio (Al).

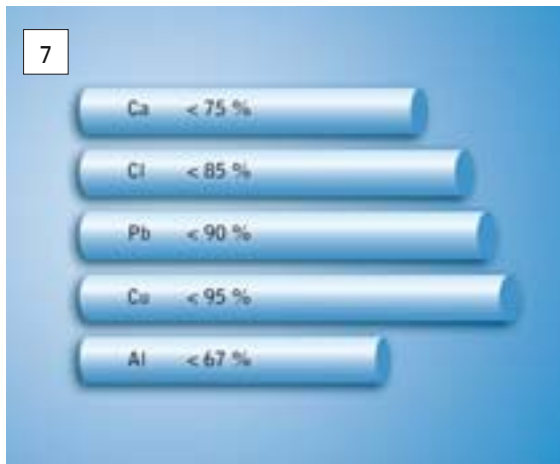
1

2

3

5
I.P.W.S:
Integrated Pure Water System

6


7
Ca < 75 %
Cl < 85 %
Pb < 90 %
Cu < 95 %
Al < 67 %

10 »A especialidade do leite«

As especialidades de café comemoram uma vitória em todo o mundo. Até há poucos anos, os clássicos, como espresso e a meia de leite, encontravam-se no topo da escala de preferências. Actualmente, o cappuccino, o latte macchiato & Co. já se sobrepuseram.

Especialidades com leite na moda

Entre os ingredientes para as especialidades na moda encontra-se cada vez mais o leite. Não é relevante que se trate de leite gordo ou magro. Não é o teor de gordura que é relevante para a espuma primorosa, mas sim a proteína. Aquecido ou espumado, sob a forma de natas ou chantilly, nenhum outro produto natural é tão apreciado no café como o leite. Mesmo para as pessoas com alergias, existe uma vasta gama de alternativas: leite de cabra ou de ovelha, leite de arroz ou de soja.

Tecnologias mais avançadas

As tecnologias mais avançadas e os bicos de cappuccino aperfeiçoados têm como objectivo a possibilidade de mergulhar no mundo multifacetado das especialidades de café. Enquanto isso, o leite não é aquecido a mais de 75 ºC. Apenas assim, o leite pode desenvolver totalmente a espuma nobre inigualável.

Graças à câmara de infusão que consegue processar entre 5 e 16 gramas de pó de café sob as condições ideais, você consegue uma harmonia de sabores de café e leite. Dê liberdade à criação das suas fantasias com novas receitas e aromatize e refine as suas especialidades de café pessoais favoritas conforme a sua vontade e disposição.

Espumar como um profissional

Experimente a sugestão secreta dos baristas: como o leite pode ser bem agitado na superfície áspera de um recipiente de aço inoxidável, nestes recipientes ainda se forma uma espuma mais perfeita. E o profissional também sabe ao que se deve prestar mais atenção: limpe regularmente o bico Cappuccino de forma exaustiva, lave bem o recipiente de leite todas as noites e armazene o leite à noite no frigorífico.

11 Acessórios e serviço pós-venda

Acessórios para aparelhos – amplie o seu horizonte

1 As especialidades de café refinadas com leite estão na moda. O Connector System© e a gama diversificada de acessórios abrem a porta para o mundo das bebidas actualmente na moda. Os acessórios não fornecidos com o aparelho podem ser adquiridos em lojas especializadas autorizadas.

Bocal profissional para Cappuccino

2 Cappuccino, Latte Macchiato premindo simplesmente um botão – algo muito simples com o bocal profissional para Cappuccino. Ele aspira o leite directamente do recipiente, aquece-o, produz uma espuma perfeita para um cappuccino extremamente saboroso ou leite quente para um Latte Macchiato.

Bocal simples para Cappuccino

3 O bocal simples para Cappuccino produz espuma de leite, bastando premir um botão. Ele é compatível com o Connector System©.
Na tiragem de vapor, é gerado vácuo, que aspira o leite do reservatório. Assim, qualquer cappuccino fica bom.

Reservatório térmico do leite em aço inoxidável

4 O reservatório térmico do leite em aço inoxidável tem uma capacidade de 0,6 litros e mantém o leite arrefecido durante todo o dia.

Reservatório do leite Deluxe

5 Com um bonito design e uma tampa em aço cromado, o leite recebe o reservatório que merece. O reservatório tem capacidade para 0,6 litros.

Acessórios de conservação

6 Os acessórios de conservação originais da JURA foram adequados da forma perfeita aos programas de conservação. Portanto, utilize apenas os acessórios originais de conservação da JURA. A sua IMPRESSA agradece.

Cartucho de filtro CLARIS plus

7 O cartucho de filtro CLARIS plus foi criado especialmente para as máquinas de café da JURA. Ele é colocado directamente no depósito de água. O CLARIS plus trabalha com o princípio de tiragem profissional.

Para mais informações, consulte o capítulo 9 »Cartucho de filtro CLARIS plus – água para um café perfeito«.

Pastilhas de limpeza

8 A sua IMPRESSA dispõe de um programa de limpeza integrado. As pastilhas de limpeza originais da JURA são adequadas para esse programa e removem totalmente os resíduos de café.

Pastilhas anticalcário

9 O calcário é o maior inimigo dos utensílios domésticos que trabalham com água. A JURA desenvolveu, para a IMPRESSA, uma pastilha anticalcário que remove o calcário e que, ao mesmo tempo, protege o seu aparelho.

Produto de limpeza para Cappuccino

10 Limpe os bocais profissional para Cappuccino e simples para Cappuccino com o produto de limpeza para Cappuccino original da JURA. Obterá assim uma limpeza ideal.

Serviço pós-venda

11 Para a JURA é essencial oferecer um serviço pós-venda de alta qualidade. Quer seja na central da Suíça ou num dos postos autorizados da JURA em todo o mundo.

12 Antes de qualquer trabalho de reparação na IMPRESSA, é realizado um diagnóstico electrónico do aparelho.

13 Os profissionais formados e qualificados pela JURA executam os trabalhos de forma competente.

2

3

4

5

7

claris
IMPRESSA
Nespresso
Filterpatrone
Filter cartridge
Cartouche filtrante
Cartuccia filtro
Filterpatronen
Cartucho filtro
Cartuchos de filtro
Filterpatron
Cartucho de filtro
IMPRESSA

8

9

10

SERVICE-FABRIK

12

13

12 Mensagens do campo de conservação e do display de símbolos

Mensagem	Causa/Consequência	Medida a ser tomada
A indicação de conservação está acesa ou a piscar	A IMPRESSA quer comunicar-lhe algo	▸ Abra a porta de conservação e observe as demais indicações
A indicação de conservação e a indicação »Depósito de água « piscam	O depósito de água está vazio. Não é possível preparar café ou água quente	▸ Encha o depósito de água (vide capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Encher depósito de água«)
A indicação de conservação e a indicação »Reservatório de borras de café« piscam	O reservatório de borras café está cheio. Não é possível preparar café, mas poderá preparar água quente	▸ Esvazie o reservatório de borras de café e a bandeja de colecta de água
A indicação de conservação e a indicação »Reservatório de café« piscam	O reservatório de café está vazio. Não é possível preparar café, mas poderá preparar água quente	▸ Encha o reservatório de café. A indicação apaga'se após a preparação de uma especialidade de café (vide capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Encher reservatório de café«)
A indicação de conservação e a indicação »Limpeza« estão acesas	A IMPRESSA solicita uma limpeza após 200 tiragens de café ou após 80 lavagens iniciais	▸ Efectue uma limpeza (vide capítulo 8 »Conservação – Limpar o aparelho«)
A indicação de conservação e a indicação »Descalcificação« estão acesas	A IMPRESSA solicita uma descalcificação	▸ Efectue uma descalcificação (vide capítulo 8 »Conservação – Descalcificar o aparelho«)
A indicação de conservação e a indicação »Filtro« estão acesas	O cartucho de filtro CLARIS plus está gasto	▸ Substitua o cartucho de filtro CLARIS plus (vide capítulo 8 »Conservação – Mudar o filtro«)

Mensagem	Causa/Consequência	Medida a ser tomada
A indicação de conservação e a indicação »Limpeza« piscam 2 vezes	O sistema está quente demais para uma limpeza	▸ Aguarde por alguns minutos
A indicação de conservação e a indicação »Descalcificação« piscam 2 vezes	O sistema está quente demais para uma descalcificação	▸ Aguarde por alguns minutos
O símbolo »Conservação« pisca 2 vezes	O sistema está muito quente para a lavagem de conservação e de desligamento	▸ Aguarde por alguns minutos
Indicação de conservação e todas as indicações que se encontram atrás da porta de conservação piscam sincronicamente	Há uma falha geral	▸ Desligue totalmente a IMPRESSA através do interruptor principal. Caso a falha persista após a máquina ter sido novamente ligada, entre em contacto com o serviço pós-venda no seu país. O respectivo número de telefone encontra-se no capítulo 17 »Endereços da JURA«

13 Eliminação de falhas

Problema	Causa/Consequência	Medida a ser tomada
O moinho faz ruídos altos	Há um corpo estranho no moinho	▸ Entre em contacto com o serviço pós-venda no seu país (vide capítulo 17 »Endereços da JURA«)
A indicação »Reservatório de borras de café« pisca sem parar	A gaveta com o reservatório de borras de café não foi colocada correctamente	▸ Colocar a gaveta correctamente
É produzida muito pouca espuma no leite	O bocal simples para Cappuccino está sujo	▸ Limpar o bocal simples para Cappuccino (vide capítulo 8 »Conservação – Limpar o bocal simples para Cappuccino«)
Na preparação de café, o café só sai em gotas	O café ou o café pré-moído tem um grau de moagem muito fino e entupiu o crivo	▸ Ajustar o moinho com um grau de moagem mais grosso ou utilizar um café pré-moído mais grosso (vide capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Ajustar o moinho«)
A dureza da água não pode ser ajustada	O cartucho de filtro CLARIS plus está activado	▸ Desactive o cartucho de filtro CLARIS plus (vide capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Colocar e activar o filtro«)
A indicação de conservação está acesa e a indicação »Reservatório de café« continua a piscar, apesar do reservatório está cheio com grãos de café	O aparelho só reconhece que o reservatório está cheio quando é preparado um café	▸ Prepare uma especialidade de café

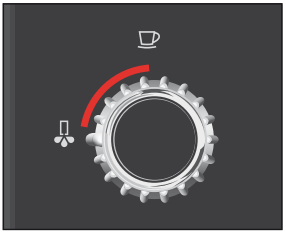
i Se a falha não tiver sido eliminada, entre em contacto com o serviço pós-venda no seu país. Os números de telefone encontram-se no capítulo 17 »Endereços da JURA«.

14 Transporte e eliminação ecológica

Esvaziar o sistema

O procedimento »Esvaziar o sistema« é necessário para proteger a IMPRESSA contra geadas durante o transporte.

Pré-requisito: a IMPRESSA encontra-se pronta para entrar em funcionamento.



- ▶ Coloque um recipiente em baixo do bico de saída de café.
- ▶ Rode o Rotary Switch para o símbolo »Vapor«.
- ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.
  O símbolo »Vapor« pisca até que o aparelho tenha sido aquecido. O segmento luminoso do selector pisca, assim que a temperatura necessária tenha sido atingida.

- ▶ Abra o selector.
  Sai vapor pelo bico.
- ▶ Remova e esvazie o depósito de água.
  Sai vapor pelo bico **até** que o sistema esteja vazio. O segmento luminoso do selector pisca.
- ▶ Feche o selector.

i A indicação de conservação e a indicação »Depósito de água« piscam. Queira ignorar essas indicações.

- ▶ Prima o Rotary Switch para desligar o aparelho.
- ▶ Desligar a IMPRESSA através do interruptor principal.

i Na próxima colocação em funcionamento, o sistema tem de ser novamente enchido (vide capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Primeira colocação em funcionamento«).

Transporte

Guarde a embalagem da IMPRESSA. Ela serve como protecção para o transporte da máquina.

Eliminação ecológica

Elimine seu aparelho velho de forma ecológica.

Aparelhos velhos possuem materias recicláveis valiosos e deveriam ser entregues para a reciclagem. Portanto, elimine os seus aparelhos velhos através de postos de colecta adequados.

15 Dados técnicos e valores orientativos

Placa de características

ℹ Por favor, respeite a placa de características antes de ligar o aparelho.

A placa de características encontra-se no lado de baixo da sua IMPRESSA. Os dados nela contidos significam:

- V AC = Tensão alternada em Volt
- W = Potência em Watt

Significam

CE Este produto atende as exigências de todas as directrivas CE aplicáveis.

Ⓢ Este produto respeita as prescrições do regulamento sobre equipamentos de baixa tensão (NEV) e o regulamento sobre a compatibilidade electromagnética (VEMV). O símbolo de segurança é atribuído através da Eidgenössische Starkstrom-inspektorat ESTI.

Dados técnicos

Tensão	220 ... 240 V AC, 50 Hz
Potência	1450 W
Corrente	6,6 ... 6,0 A
Teste de segurança	Ⓢ
Consumo de energia stand-by	2,5 Wh
Pressão da bomba	estática, máx. 15 bar
Capacidade do depósito de água	1,9 l
Capacidade do reservatório de grãos	200 g
Capacidade do reservatório de borras de café	aprox. 16 porções
Comprimento do cabo	aprox. 1,1 m
Peso	9 kg
Medidas (C x A x L)	28 x 34,5 x 41 cm

Ajustes básicos no modo de programação

Cartucho de filtro CLARIS plus	Não
Dureza da água	Nível 3
Tempo de desligamento automático	Após 1 hora

16 Tecnologias-chave e o sortido IMPRESSA

1 Intelligent Pre Brew Aroma System (I.P.B.A.S.©).
Um café perfeito não é mero acaso. O Intelligent Pre Brew Aroma System© tira o melhor dos aromatizantes de qualquer mistura ou de qualquer tipo de torrefação de café.
1a Os grãos de café recém-moídos passam do moinho para o cilindro de fervura como pó.
1b Lá o pó é prensando da forma ideal.
1c Antes da fervura, o pó é humedecido. Os poros abrem-se, os aromatizantes são libertados.
1d Durante a fervura, chega à chávena um café perfeito, arrematado com um creme macio, para um enorme prazer.

2 O sortido IMPRESSA abrange as seguintes linhas:
- Linha Z IMPRESSA Generation II, dois cappuccino e dois latte macchiato com um simples toque de botão, tecnologia profissional premium pára o uso doméstico
- Linha S IMPRESSA pára apreciadores de café mais exigentes
- Linha J IMPRESSA – prazer pleno, estética perfeita
- Linha F IMPRESSA, uso simples, premiada diversas vezes
- Linha C IMPRESSA, Click & Drink
- Linha X IMPRESSA pára a restauração e escritórios

Informe-se junto de uma loja especializada em artigos da JURA.

@ Ou consulte nossa página na Internet www.jura.com.

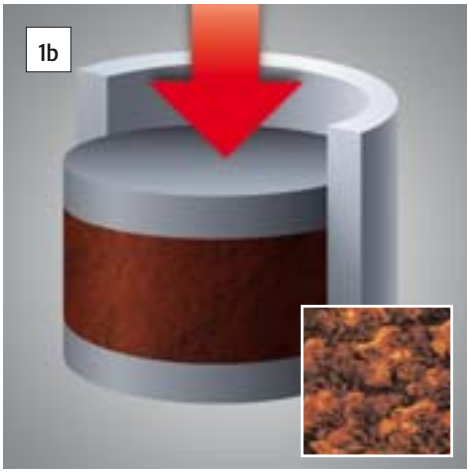
3 Para um café de qualidade perfeita, a torrefação certa é muito importante. Isso é garantido pelo moinho altamente potente de 6 níveis com cones de aço temperado.

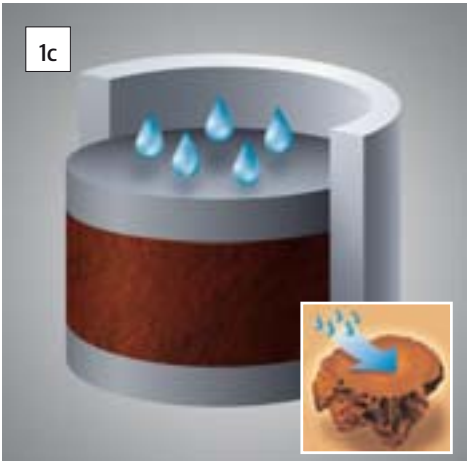
4 A unidade de fervura variável tem capacidade para 5 e 16 g de café. Assim poderá preparar de uma só vez 2 chávenas de café.

5 Uma tubagem de vida longa em liga de aço inoxidável de alta qualidade conduz a água pelos blocos térmicos, onde ela é aquecida para a temperatura correcta.

I.P.B.A.S.©

INTELLIGENT PRE BREW AROMA SYSTEM





2

IMPRESSA Z Generation II

IMPRESSA S

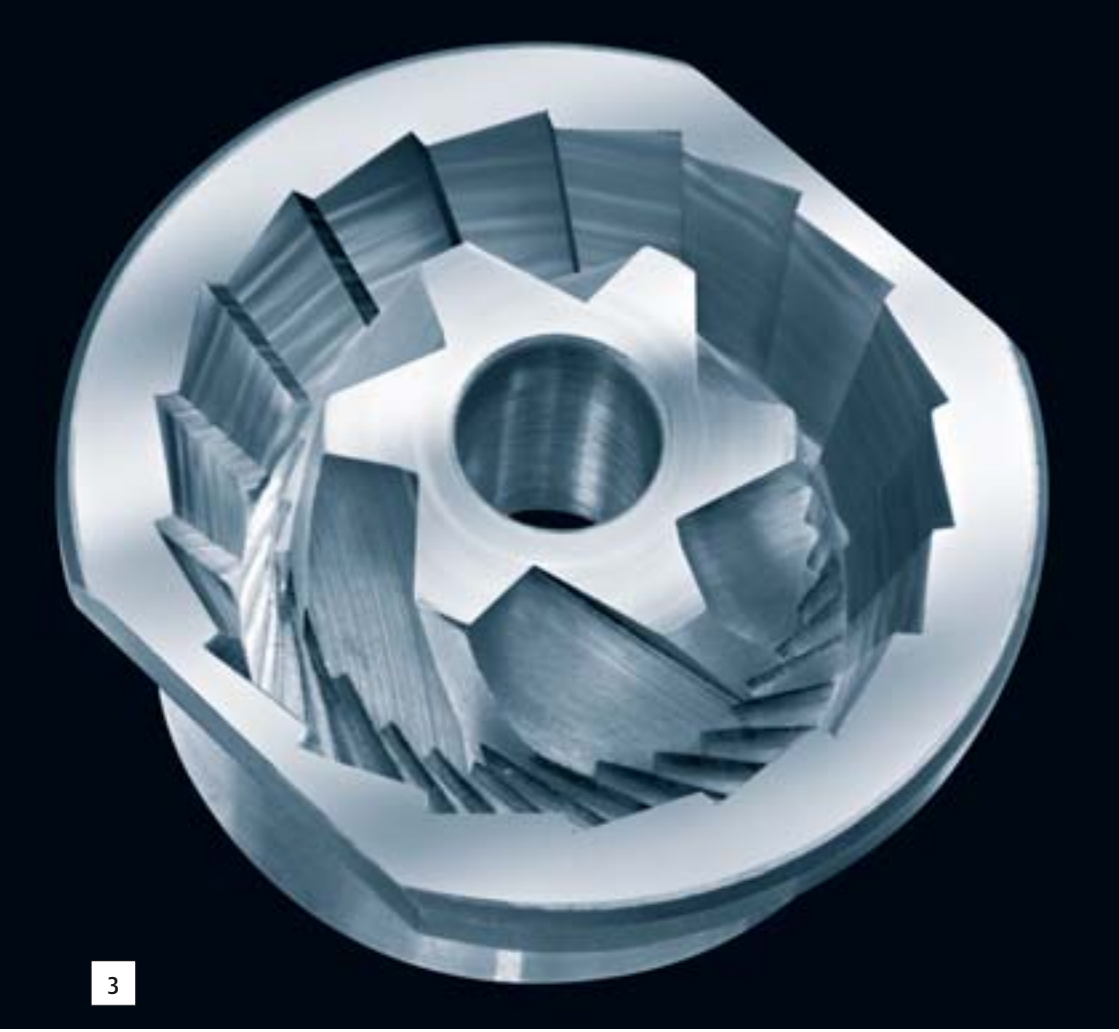
IMPRESSA J

IMPRESSA F

IMPRESSA C

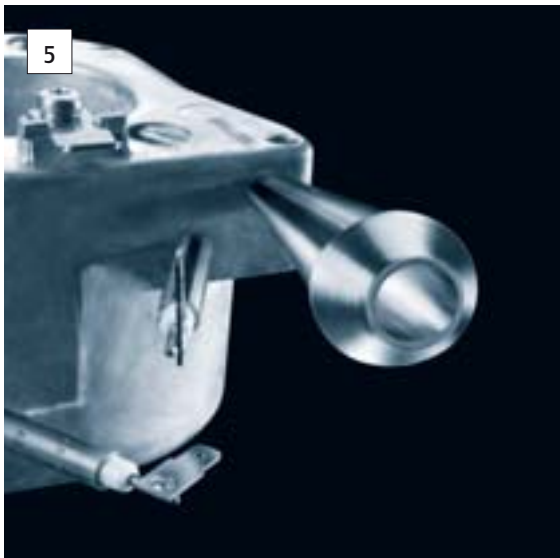
IMPRESSA X

IMPRESSA XF



3

4



5

17 Endereços da JURA

Portugal: JURA Espresso Sl, Lisboa	
Apoio ao cliente Portugal	
Telefono contacto	+351 21 723 0730
E-mail	infoportugal@es.jura.com
Horário de funcionamento	Segunda a Sexta 09:30 a 18:30
Escritórios	Centro Empresarial Torres de Lisboa Rua Tomás de Fonseca, Torre G, 1° 1600 – 209 Lisboa

España: JURA Espresso SL, Barcelona	
Atención al Cliente JURA	
Teléfono de contacto	+34 902 024 238
E-mail	info@es.jura.com
Horario de atención	Lunes a Jueves 08:30 a 18:00 Viernes: 08:30 a 14:30
Dirección Servicio	Pol. Industrial Santiga C/Casal de santa Coloma 6 08210 Barberà del vallés Barcelona España

Brasil: Coffee Mix, Rio de Janeiro

Importador Exclusivo e Assistência Técnica	Coffee Mix
Tel.	+55 21 3982 1999
Fax	+55 21 3982 1999
E-mail	coffeemix@coffeemix.com.br
Horário de funcionamento	segunda à sexta de 08:00 às 17:30
Direção de Assistência Técnica	Av.das Américas, 500 – Bloco 9 Loja 106 Shopping Downtown – Barra da Tijuca Rio de Janeiro/RJ – cep.: 22640-100
Assistência Técnica SP	Libermac, Sao Paulo
Tel.	+55 11 3328 6022
Fax	+55 11 3328 6022
E-mail	cafe@libermac.com.br
Horário de funcionamento	segunda à sexta de 08:00 às 18:00 sábados de 08:00 às 13:00
Direção de Assistência Técnica	Rua Paula Souza, 280 Centro – Sao Paulo/SP – cep.: 01027-000

Índice remissivo

A

Acessórios 61
Acessórios de conservação 62
Acessórios para aparelhos 61
Activar
  Filtro 17
Agora a dureza da água
  Ajustar 18
Ajustar
  Aroma do café
  vide Ajuste único durante a preparação
  Moinho 20
  Quantidade de água
  vide Ajustar a quantidade de água
  Tempo de desligamento programável 39
Ajustar a quantidade de água
  Permanente
  vide Ajustes permanentes de acordo com o tamanho da chávena
  Uma única vez
  vide Ajuste único durante a preparação
Ajustar o grau de moagem
  vide Moinho: Ajustar
Ajustar o tempo de desligamento programável 39
Ajustes permanentes de acordo com o tamanho da chávena 38
Ajuste único durante a preparação 23
Alterar o aroma do café
  vide Ajuste único durante a preparação
Aparelho
  Descalcificar 45
  Desligar 21
  Instalar 14
  Lavar 41
  Ligar 21
  Limpar 43
Aroma do café
  vide Ajuste único durante a preparação

B

Barista 32
Bico
  vide Bocal simples para Cappuccino
Bocal simples para Cappuccino 4
  Lavar 48
  Limpar 48

C

Café em pó
  vide Preparar café pré-moído
Café pré-moído
  vide Preparar café pré-moído
Cartucho de filtro CLARIS plus
  vide Filtro
CLARIS plus 51, 59
Connector System© 13

D

Depósito
  vide Depósito de água
Depósito de água 4
  Descalcificar 50
  Encher 14
Descalcificar 45
  Depósito de água 50
Desligar 21
Dureza da água 19

E

Encher
  Depósito de água 14
  Reservatório de café 15
Especialidade de café 32
Especialidades
  Especialidades com leite na moda 59

F

Filtro
  Activar 17
  Mudar 42
Filtro de água
  vide Filtro

G

Grãos de café
vide Reservatório de café

I

Instalar 14

L

Lavar
Aparelho 41
Saída de café
vide Aparelho: Lavar
Lavar o bico de saída de café
vide Aparelho: Lavar
Ligar 21
Limpar
Aparelho 43
Bocal simples para Cappuccino 48

M

Moinho
Ajustar 20
Mudar
Filtro 42

P

Pó de café
vide Preparar café pré-moído
Preparar
Água quente 37
Café 34
Café pré-moído 35
Cappuccino 34
Espresso 33
Espuma de leite 36
Preparar água quente 37
Preparar café 34
Preparar café pré-moído 35
Preparar cappuccino 34
Preparar espresso 33
Preparar espuma de leite 36
Primeira colocação em funcionamento 15

Q

Quantidade de água
único
vide Ajuste único durante a preparação
Quantidade de café
vide Ajustar a quantidade de água

R

Receitas 26
Reservatório de café 4
Encher 15
Rotary Switch 12

S

Segurança 6
Serviço pós-venda 62
Stand-by 21
vide Desligar

T

Tempo de desligamento
vide Ajustar o tempo de desligamento programável

Directivas

O aparelho atende às exigências das seguintes directivas:

- 73/23/CEE de 19.02.1973 Directiva de baixa tensão Directiva de alteração 93/68/CEE.
- 89/336/CEE de 03.05.1989 Compatibilidade electromagnética, inclusive Directiva de alteração 92/31/CEE.

Alterações técnicas

Reservados os direitos de alterações técnicas.

As ilustrações utilizadas no manual da IMPRESSA C5 mostram o modelo Modell IMPRESSA C5 Platin. A sua IMPRESSA pode ser diferentes em detalhes.

Feedback

A sua opinião nos é importante!
Queira utilizar o link de contacto na página www.jura.com.

O manual de instruções contém informações protegidas por direitos de autor. As fotocópias ou traduções para outra língua não são admissíveis sem a autorização prévia por escrito pela JURA Elektroapparate AG.

JURA Elektroapparate AG
Kaffeeweltstrasse 10
CH-4626 Niederbuchsiten

www.jura.com